

Allerhand Eßig zu machen.

860. Violett-Eßig.

Schneide von den Violett nur das Blaue ab, und stosse es in einen steinern Mörser, doch nicht zu klein, giesse guten Wein-Eßig in einen zinnernen Napf, setze es auf ein Kohlf Feuer, daß es nur warm werde und nicht siede; wirf die gestossene Violett darein, hebe den Napf gleich von Feuer, decke ihn mit einer zinnernen Schüssel zu, laß ihn Tag und Nacht so stehen. Setze es wieder auf das Kohlf Feuer, bis der Napf nur warm. Dann drücke es durch ein Tuch in eine andere Schüssel. Zuvor aber must du Violett gedürret haben, zwischen zwey Pappieren in der Sonne, noch besser auf einem warmen Ofen. Thue darvon in ein Glas, und Stückgen von schönen Zucker darzu, giesse den Eßig darauf, so bleibt er lange Zeit gut. Wilst du ihn aber noch besser haben, so nimm den Eßig, und gieß ihn noch einmal auf gestossene Violett, und mache ihn wie oben, ehe du ihn in das Glas thust. Du kanst auch von dem Gedürreten etwas aufheben.

861. Rosmarin-Blüth-Eßig.

Nimm eine gute Hand voll Rosmarin-Blüthe, da alles grün davon ist, thue sie in ein Glas, darzu vier Loth schöne ausgekernte Cibeben, zwey Loth gewaschene und wieder gedürrete Rosinen, drey Stengel langen Pfeffer, ein Quentlein Zimmet, ein klein wenig Galgant. Die drey letztern in Stückgen geschnitten, giesse erst ein wenig Malvasier darauf, dann vollends den besten Wein-Eßig, setze es in die Sonne,